



Le
ROC
RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT LE ROC DE L'HÔTEL DE ROUGEMONT,
OÙ LA PASSION POUR LA CUISINE SE MÊLE À UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE
& ARTISTIQUE.

NOTRE CHEF, **ANDREA GAIA**, COMBINE TRADITION & INNOVATION POUR
CRÉER DES PLATS QUI CÉLÈBRENT LES PRODUITS LOCAUX DU PAYS-
D'ENHAUT.

NOUS NOUS EFFORÇONS DE RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE EN
PRIVILÉGIANT LES INGRÉDIENTS LOCAUX & SAISONNIERS, SOUTENANT AINSI
NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX.

CHAQUE PLAT EST UNE ŒUVRE D'ART, SOIGNEUSEMENT PRÉSENTÉE POUR
ÉVEILLER VOS SENS.

NOUS SOMMES DÉDIÉS À UN SERVICE CLIENT EXCEPTIONNEL & RÉPONDONS
VOLONTIERS À VOS DEMANDES SPÉCIALES.

REJOIGNEZ-NOUS POUR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BELLE EXPÉRIENCE.



Le
ROC
RESTAURANT

MENU DÉGUSTATION
CHF 125 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION

PREMIÈRE ENTRÉE

TARTARE DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CHOUX DE BRUXELLES
& CAFÉ
BEEF TARTARE WITH OLIVE OIL, CELERY ROOT PURÉE, BRUSSELS SPROUT & COFFEE

DEUXIÈME ENTRÉE

GNOCCHI DE POTIRON, CHÂTAIGNES, TOMME FLEURETTE & ROMARIN
PUMPKIN GNOCCHI, CHESTNUTS, TOMME FLEURETTE CHEESE & ROSEMARY

PREMIER PLAT

RAVIOLO AUX CÈPES, CREVETTES ROUGES & TRUFFE NOIRE
BOLETUS RAVIOLO, RED SHRIMP & BLACK TRUFFLE

PLAT PRINCIPAL

POITRINE DE PINTADE, RADICCHIO AIGRE-DOUX, GALETTE DE MAÏS & JUS DE CUISSON
GUINEA FOWL BREAST, SWEET SOUR RADICCHIO, CORN PANCAKE & COOKING JUS

****FROMAGES DU PAYS D'ENHAUT****

PAYS D'ENHAUT CHEESES

** SUPPLÉMENT 22,CHF**

DESSERT

CHÂTAIGNES, CASSIS & GLACE CRÈME DOUBLE
CHESTNUT, BLACKCURRANT & DOUBLE CREAM ICE CREAM

MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE
CETTE EXPÉRIENCE CULINAIRE.

SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



Le
ROC
RESTAURANT

MENU 3 PLATS
CHF 90 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION

ENTRÉE

TARTARE DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CHOUX DE BRUXELLES
& CAFÉ
BEEF TARTARE WITH OLIVE OIL, CELERY ROOT PURÉE, BRUSSELS SPROUT & COFFEE

PLAT PRINCIPAL

POITRINE DE PINTADE, RADICCHIO AIGRE-DOUX, GALETTE DE MAÏS & JUS DE CUISSON
GUINEA FOWL BREAST, SWEET SOUR RADICCHIO, CORN PANCAKE & COOKING JUS

****FROMAGES DU PAYS D'ENHAUT****

PAYS D'ENHAUT CHEESES

** SUPPLÉMENT 22,CHF**

DESSERT

CHÂTAIGNES, CASSIS & GLACE CRÈME DOUBLE
CHESTNUTS, BLACKCURRANT & DOUBLE CREAM ICE CREAM

MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.
SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN
CHF 115 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION

PREMIÈRE ENTRÉE

BETTERAVE, RAISINS FRAMBOISE & ROQUETTE
BEETROOT, FOX GRAPES & ROCKET

DEUXIÈME ENTRÉE

LA CAROTTE EN DIFFÉRENTES CUISSONS
CARROTS IN DIFFERENT COOKING METHODS

PREMIER PLAT

POTIRON, RADICCHIO & CHÂTAIGNES
PUMPKIN, RADICCHIO & CHESTNUTS

PLAT PRINCIPAL

“RISOTTO” DE CÉLERI-RAVE, POIRE & ÉCHALOTES
CELERY ROOT “RISOTTO”, PEAR & SHALLOTS

****FROMAGES DU PAYS D’ENHAUT****

PAYS D’ENHAUT CHEESES

** SUPPLÉMENT 22,CHF**

DESSERT

SOUS-BOIS D’AUTOMNE
AUTUMN UNDERGROWTH

MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.
SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



Le
ROC
RESTAURANT

MENU 3 PLATS VÉGÉTARIEN
CHF 80 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION

ENTRÉE

BETTERAVE, RAISIN FRAMBOISE & ROQUETTE
BEETROOT, FOX GRAPES & ROCKET

PLAT PRINCIPAL

“RISOTTO” DE CÉLERI-RAVE, POIRE & ÉCHALOTES
CELERY ROOT “RISOTTO”, PEAR & SHALLOTS

****FROMAGES DU PAYS D’ENHAUT****

PAYS D’ENHAUT CHEESES

**** SUPPLÉMENT 22.CHF****

DESSERT

SOUS-BOIS D’AUTOMNE
AUTUMN UNDERGROWTH

MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.

SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



Le
ROC
RESTAURANT

NOS ENTRÉES:

TARTARE DE BOEUF À L'HUILE D'OLIVE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CHOUX DE BRUXELLES & CAFÉ BEEF TARTARE WITH OLIVE OIL, CELERY ROOT PURÉE, BRUSSELS SPROUT & COFFEE		42,-
BETTERAVE, RAISINS FRAMBOISE & ROQUETTE BEETROOT, FOX GRAPES & ROCKET	  	26,-
DÉCLINAISON DE CAROTTES CARROTS VARIATION	  	28,-

NOS PLATS PRINCIPAUX:

GNOCCHI DE POTIRON, CHÂTAIGNES, TOMME FLEURETTE & ROMARIN PUMPKIN GNOCCHI, CHESTNUTS, TOMME FLEURETTE CHEESE & ROSEMARY		30,-
POITRINE DE PINTADE, RADICCHIO AIGRE-DOUX, GALETTE DE MAÏS & JUS DE CUISSON GUINEA FOWL BREAST, SWEET SOUR RADICCHIO, CORN PANCAKE & COOKING JUS		49,-
POTIRON, RADICCHIO & CHÂTAIGNES PUMPKIN, RADICCHIO & CHESTNUTS		28,-
RAVIOLO AUX CÈPES, CREVETTES ROUGES & TRUFFE NOIRE BOLETUS RAVIOLO, RED SHRIMP & BLACK TRUFFLE		36,-
"RISOTTO" DE CÉLERI-RAVE, POIRE & ÉCHALOTES CELERY ROOT RISOTTO, PEAR & SHALLOTS		30,-
ENTRECÔTE DE CERF, CHOU ROUGE, GALETTE DE MAÏS, CHÂTAIGNES & SPÄTZLI DEER ENTRECÔTE, RED CABBAGE, CORN CAKE, CHESTNUTS & SPÄTZLI		62,-

NOS DESSERTS:

CHARIOT DE FROMAGES DU PAYS D'ENHAUT CHEESE TROLLEY OF PAYS D'ENHAUT CHEESES		22,-
CHÂTAIGNES, CASSIS & GLACE CRÈME DOUBLE CHESTNUTS, BLACKCURRANT & DOUBLE CREAM ICE CREAM		16,-
SOUS-BOIS D'AUTOMNE AUTUMN UNDERGROWTH		16,-



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE